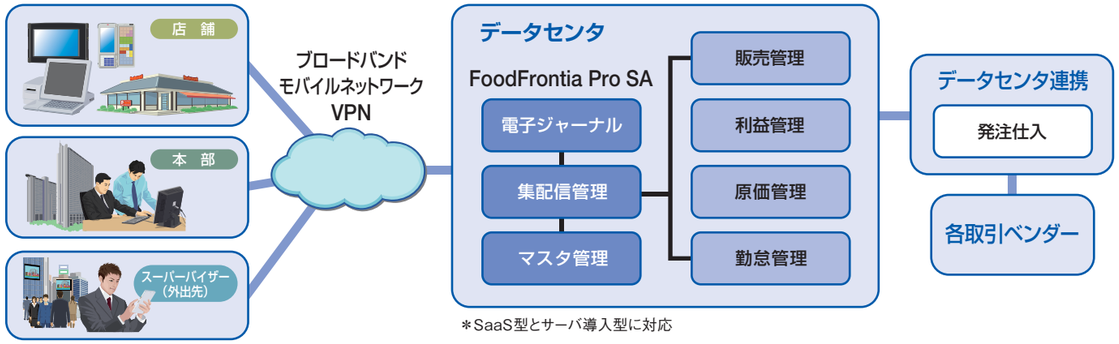
システム構成図



＊SaaS型とサーバ導入型に対応

対応システム

POSシステム

FoodFrontia

▲TWINPOS9500Ui▲　▲TWINPOS9500Ei　▲TWINPOS9500Vi

Prospaid for TWINPOS5500Ci

セルフオーダーシステム

FoodFrontia St

▲タブレット端末 AGT10

プラスワン・ソリューション

FoodFrontia Pro SAとデータ連携することで、
これらの店舗マネジメントツールをより有効に活用できます。（オプションサービス）

FOOD IT 21 は Mediamix の登録商標です。

発注仕入

勤怠管理

原価管理

レシピ管理

●本カタログに記載されている会社名及び商品名は各社の商標または登録商標です。●本製品の輸出（非居住者への役務提供等を含む）に際しては、外国為替及び外国貿易法等、関連する輸出管理法令等をご確認の上、必要な手続きをお取りください。ご不明な場合、または輸出許可等申請手続きにあたり資料等が必要な場合には、お買い上げの販売店またはお近くの弊社営業拠点にご相談ください。●当社は本商品に関し、海外での保守サービス及び技術サポート等は行っておりません。●画面はすべてハメコミ合成です。●一部の商品写真は本カタログ用にCGで制作したもので、実際の使用状況や商品の色と異なる場合があります。また、商品の色は印刷の都合上、実際と多少異なることがあります。●このカタログの内容は、改良のため予告なしに仕様・デザインを変更することがありますのでご了承ください。

⚠ 安全上のご注意
●正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよくお読みください。
●水、湿気、湯気、ほこり、油煙等の多い場所に設置しないでください。火災、感電、故障などの原因となります。

最新情報は以下ホームページでご確認ください。
http://www.necplatforms.co.jp/

営業推進部　流通営業推進部
TEL:03-5282-5827
■E-mailでのお問い合わせ　info@food.jp.nec.com

NECプラットフォームズ拠点

東日本支社	022-262-5373	神奈川支店	045-662-6241	神 戸 支 店	078-251-2225
北海道支店	011-221-2711	水戸営業所	029-212-8080	西日本支社	092-431-7555
北東北支店	019-654-0504	宇都宮営業所	028-622-7421	中 国 支 店	082-541-2211
郡山営業所	024-934-3040	長野営業所	026-227-2822	四 国 支 店	087-897-2200
東京支社	03-5282-5850	中部支社	052-264-4851	岡山営業所	086-244-2002
北関東支店	048-650-1811	静 岡 支 店	054-251-3886	熊本営業所	096-381-3030
新 潟 支 店	025-245-0311	関西支社	06-6120-0700	鹿児島営業所	099-216-9511
千 葉 支 店	043-204-8001	北 陸 支 店	076-221-5044	ソリューション営業事業部	03-5282-5832
西東京支店	042-527-2221	京 都 支 店	075-361-0248		

お問い合わせ、ご用命は下記へどうぞ

VEGETABLE OIL INK　このカタログは環境にやさしい植物油インキを使用しています。

本カタログに記載の内容は2014年11月現在のものです。

NECプラットフォームズ株式会社　〒101-8532　東京都千代田区神田司町2丁目3番地

Cat.No.IRJ073　14115002ND

Empowered by Innovation　NEC

本部トータルパッケージ

FoodFrontia® Pro SA

フードフロンティアプロ

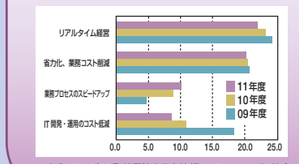
店舗のリアルタイム管理で迅速な経営判断を実現。

\Orchestrating a brighter world
世界の想いを、未来へつなげる。

成長戦略の基盤であるリアルタイム経営、そのニーズをクラウドで具現化します。

クラウドサービスでの運用により、導入・運営コストの低減と情報管理の効率化を果たします。

①リアルタイム店舗管理



※出典：2012年3月 社団法人日本情報システム・ユーザー協会（上位4項目を抜粋）

- 近年のIT投資における最重点施策※である「リアルタイム経営」と「業務プロセスの効率化」を実現します。
- 天候、新メニューの売れ行きなど、状況の変化に応じた適時判断を行い、廃棄ロスや不要な経費を抑えたキャッシュフロー向上に活用できます。

②いつでも、どこでもアクセス

- 刻々と変化する各店舗の売上や入店状況などをいつでも、どこからでもアクセスして確認が可能です。
- 外出先から手持ちのタブレット端末などのスマートデバイスからアクセスすることにより店舗の状況を把握したり、詳細にドリルダウンした帳票を活用して適切な指示が行えます。

③店舗生産性、損益の可視化

- 販売管理システムだけでなく、原材料費、人件費、各種経費、固定費までをサポートすることにより、損益を可視化することができます。
- 基本的な人時売上、坪当売上、回転率をはじめ、キッチンとホールの生産性レポートを強化します。

④システムを一元管理

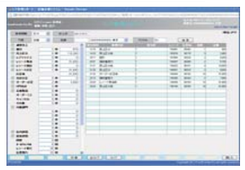
- POS、オーダーエントリー、テーブルオーダー、本部システムを含めた一元管理ができるため、管理工数の低減が可能です。
- お客様が現在使用中の販売管理システムを活かして、POSとの集配信、メニューマスタなどの部分導入にも柔軟に対応します。

標準モジュール

リアルタイムでの販売実績管理機能を搭載し、POSデータを元にした経営分析のサポートが行えます。
概要を把握するためのレポートから目的別にドリルダウンした詳細なレポートまで、ニーズに合わせた機能を活用できます。

- 販売管理
  - 売上管理
    - 時間帯別売上分析表
    - 組数来客数集計表 など
  - 単品管理
    - メニューABC分析表
    - 出数推移表 など
  - 精算管理
    - レジレポート など

店舗別月別売上 集計表


レジ管理レポート

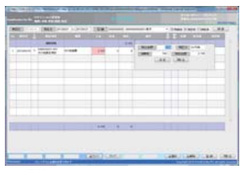
- 予算管理
  - 本　部
  - 店　舗

店舗日別予算入力

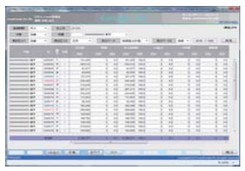
- 日報管理
  - 閲　覧
    - 営業日報
    - 簡易損益一覧表 など
  - 登　録

営業日報登録

- 経理管理
  - 小　口
  - 未　払


小口承認

- 利益管理
  - 日次PL
  - 予実比較

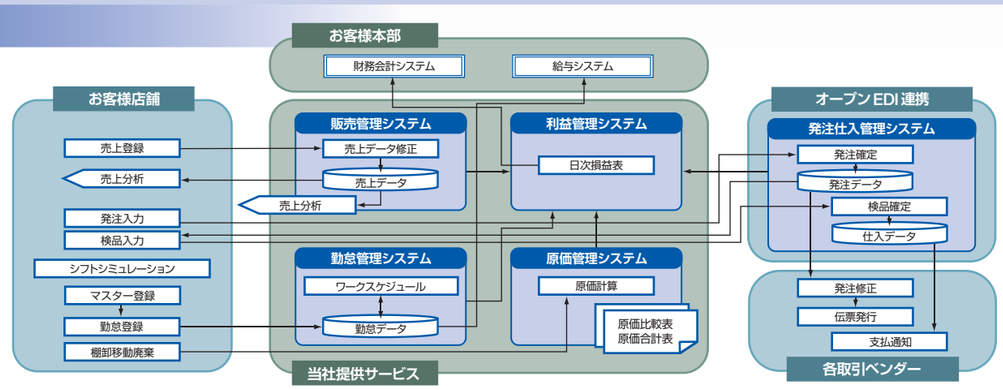

日次PL損益一覧表

- 店舗オペレーション分析
- 集配信管理
- 統合マスタ
- データメンテナンス
- 電子ジャーナル
- システム管理

拡張モジュール

飲食店の店長管理可能費と本部管理費を各項目ごとにサービスを提供。必要な部分から導入できるため、コストを抑えたスモールスタートからフルモジュールを活用した日次損益の管理まで、企業の成長・経営戦略に応じて柔軟に拡張が可能です。

- 勤　怠
- 発　注
- 仕　入
- 原　価
- レシピ
- 売　掛
- メッセージング
- ファイル保管庫
- 動画配信
- マスタメンテ



店舗オペレーション分析

外食産業特有のキッチン、ホールの調理、料理提供、滞在時間のレポートを追加できます。席の回転率や新メニュー投入時の習熟度など、店舗の生産性を可視化することが可能です。

※キッチンディスプレイシステムとの併用が必要

商品別時間帯分析

時間帯滞在時間分析